

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет Інноваційних технологій харчування і
ресторанно-готельного бізнесу

**ЗБІРНИК
ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ**

**XI Всеукраїнська міжвузівська наукова конференція студентів,
аспірантів і молодих учених**

**«ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ
НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ
ГОСТИННОСТІ»**

Одеса

2022

УДК 640.41:349.9:316.4
ББК 65.432

Керівництво оргкомітету:

Лебеденко Т.Є. – д.т.н., професор, зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Заступник голови:

Д'яконова А.К. – д.т.н., професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Склад оргкомітету:

Коваленко Н.О. – к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Савенко А.А. – асистент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Редакційна колегія:

Стрікаленко Т.В. – д.м.н., професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Федосова К.С. – к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності: збірник тез доповідей XI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених 19-20 травня 2022р., О.: ОНТУ, 2022. – 192с.

Збірник тез доповідей укладено за матеріалами XI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених «Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності», яка відбулась в Одеському національному технологічному університеті 19-20 травня 2022р.

За достовірність наведених фактів, цитат, посилань на літературні джерела та вживання власних імен несуть відповідальність автори наукових тез.

а промисловий потенціал Південного та Центрально-Східного кластерів активно сприяють цьому.

Список використаних джерел

1. Романуха О.М., Коваленко О.С., Коломоєць А.М. Кластерний аналіз ринку готельно-ресторанних послуг України. Інфраструктура ринку. 2021. № 62. URL: <http://www.market-infr.od.ua/uk/62-2021>

2. Романуха О.М., Коломоєць А.М., Коваленко О.С. Тенденції розвитку готельно-ресторанної сфери України в умовах глобалізації. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку: матеріали I міжнародної науково-практичної конференції (м. Старобільськ, 16-17 листопада 2021 року). – Старобільськ: Вид-во ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»: Старобільськ, 2021. – С.187-190

3. Горіна Г.О., Чернега О.Б., Романуха О.М. Аналіз стану готельної інфраструктури у регіональній туристичній системі Донецького економічного регіону. Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Серія: Економічні науки. Кривий Ріг. 2021. Вип. 2 (75). С 46-52

4. Романуха О.М. Готельні послуги в Україні. Європейські перспективи. 2021. №3. С131-138

Розвиток індустрії гостинності: сучасний погляд / під ред. Н.В. Лохман. – Кременчук: NovaBook, ПП Щербатих, 2021. – 170 с.

Закрочимська М.А., Новічкова Т.П.

*Одеський національний технологічний університет
м. Одеса*

НОВІТНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ: АТМОСФЕРА ТА ТРЕНДИ

В сучасному світі готельно-ресторана справа займає дуже велике значення в туризмі та розвитку країн. Якщо ми розглядаємо основні елементи розвитку в нашому столітті, то ми повинні обов'язково розглянути тему автоматизації. Знаючи, що таке автоматизація та бачивши останні дослідження серед закладів ресторанно-готельного господарства, відмічається, що за останні декілька років, зокрема, як почала розвиватися

комп'ютерна техніка, обсяг на певні спрощені та допоміжні програми та технології дуже виріс. З новітньою ерою комп'ютерної техніки та систем автоматизації та діджиталізації ми отримали та продовжимо отримувати дуже багато програм, що допомагають нам систематизувати певні процеси обслуговування гостей та клієнтів, та спростити більш складні та важливі процеси, типа бухгалтерського обліку та закупівлі товарів та послуг для бізнесу, тощо. Тобто, за новітніми технологіями, нам вже не потрібно виписувати у блокнот певні цифри та записи, не потрібно у ручну перевіряти обліки, кількість заказів та перевірки, тощо.

Серед програм для спрощення обслуговування та підвищення кількості обсягу клієнтів, ми повинні також знати та враховувати те, що за останні роки, наприклад через коронавірус, збільшився попит на доставку навінос. Це произвело до того, що у звичайні та святкові дні, гості ресторанної індустрії заказують до дому страви та напої. Також з теми автоматизації на виробництві ми можемо розповісти про новітні роботехніки, які спочатку використовувалися на звичайних виробництвах, а зараз працюючи замість кухарів та офіціантів у закладах. Такі роботи коштують дуже багато, та практикують це в розвинених країнах. Спочатку робота навчає шеф-кухар це калькуляції, підтримання температурного режиму та сама технологія виробництва страви, або сервісу обслуговування. А вже після того, як шеф-кухар повністю одобрює роботу, він починає працювати у закладі. Таку технологію практикують, наприклад, у Китаї та Японії. Але справжні кухарі оцінюють роботів і з поганої сторони: вони зі штучним інтелектом, ніколи не зможуть розвивати напрямки кухні та розробляти нові рецептури. Серед головних новин в розвитку гостинно-ресторанного бізнесу, ми маємо нові враження про види сервісу: все більше і більше цікавих закладів харчування та готелів з'являються в кожному регіоні та країні.

Сучасний попит на цікавий інтер'єр та атмосферу з'явився із появою сучасних технологій будівництва. Кожна країна та місто використовує свої природні, або технологічні та фінансові ресурси. Наприклад, у Фінляндії є ресторан у сніжного замку, який створений із справжнього льда. Для походу туди треба вдягатися тепліше, бо температура всередині близькому +5°C. У цьому ресторані на льодяних столах подають фірмовий сорт картоплі та гаряче смажене м'ясо в пиві. У сучасному світі навіть у пустелі роблять цікаві ресторани та готелі. Креативний підхід до готельно-ресторанного бізнесу дає все більше і більше підіймає зацікавленість серед туристів. А це, в свою чергу, підіймає попит на товари та послуги ГРС.

Стан Країни та її фінансові ресурси теж впливають на розвиток ГРБ. Так, у Японії та Китаю, де донімеє численність населення, та розвиток машинобудівництва, ми маємо все більше і більше роботехніки та взагалі новітні технічне обладнання для наших закладів, тощо.

Ще 50 років тому, ніхто із людей і не міг би передбачити такий Інноваційний розвиток. Новітні тенденції в кухні, те, що раніше людина ніколи б не захотіла з'їсти, зараз – черговий тренд, який розповсюджується у соц. мережах та закликає все більше туристів їхати туди, де це можна скуштувати. Наприклад, страви для справжніх мандрівників – екзотичні звірі, птахи, кальмари, риба, які подають сирими, та навіть ще живі істоти – певні комахи, змії, павуки, тощо. У нашому столітті, завдяки еволюції та розвитку людини та допоміжних технологій, ми можемо бути впевнені в тому, що розвиток готельно-рестораної справи ніколи не зупиниться.

Список використаних джерел :

1. <https://www.kakest.by/2020/05/avtomatizirovannyj-restoran-s-robotami-foodom/>;
2. <https://gurmantur.com/fakty-o-edde/neobychnye-restorany-mira> ;
3. https://www.vostok.dp.ua/infa1/Avtomatizatsiya/avtomatizatsiya_restorana/

Клапчук В.М., Лояк А.Я.

Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника

м. Івано-Франківськ

**ІННОВАЦІНІ РЕСТОРАННІ ТРЕНДИ ТА АКТИВІЗАЦІЯ
ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

Розвиток малого підприємництва є одним з пріоритетних у сфері економіки Івано-Франківської області, тому що виступає основним джерелом наповнення доходної частини бюджету, створення нових робочих місць, надходження інвестицій в економіку краю тощо. Івано-Франківщина має значний туристично-рекреаційний потенціал, зумовлений неповторними природними умовами, численними пам'ятками історії і культури. Вагому роль у розвитку туристично-рекреаційної діяльності відіграє саме підприємницький сектор, зокрема, у сфері ресторанного бізнесу. Цей сегмент

Кошик С. О., Скляр В. Ю.	
<i>Інноваційне устаткування в закладах ресторанного господарства</i>	3
Стась М., Стрікаленко Т. В, Савенко А. А.	
<i>Культурна спадщина одещини в системі рекреаційного комплексу України</i>	6
Дідкевич О.А., Малюга Л.М.	
<i>Стратегія розвитку внутрішнього туризму в полтавській області</i>	9
Желяско Н.К., Халілова-Чуваєва Ю.О., Коротич О.М.	
<i>Доцільність створення екоглемпінгів на півдні України</i>	12
Коротич О.М., Д'яконова А.К., Кожевнікова В.О.	
<i>Впровадження spa-харчування на курортах одещини</i>	15
Коломоєць А.М., Коваленко О.С.	
<i>Кластерний аналіз ринку готельно-ресторанних послуг України</i>	18
Закрочимська М.А., Новічкова Т.П.	
<i>Новітні напрямки розвитку готельно-ресторанного бізнесу: атмосфера та тренди</i>	21
Клапчук В.М., Лояк А.Я.	
<i>Інноваційні ресторани тренди та активізація підприємницької діяльності у сфері ресторанного господарства</i>	23
Сербенюк Ю.С., Халілова-Чуваєва Ю.О.	
<i>Застосування інноваційних технологій як один з елементів стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу</i>	27
Сухорукова А., Красномоєць В. А., Черватюк В., Комарніцький І.О.	
<i>Особливості розвитку та інноваційні підходи до організації кейтерингу в Україні</i>	30
Гоцуленко В. А., Скляр В.Ю.	
<i>Продуктові інновації в готельному бізнесі</i>	33
Сирота І.С., Ткачук О.В.	
<i>Використання етнічних елементів дизайну для оформлення інтер'єру торговельних залів у закладах ресторанного господарства</i>	36
Мазуренко П.В., Новічкова Т.П.	
<i>Аналіз розвитку закладів формату «dark kitchen» в Україні</i>	39